

УДК 664. 8.:022.2

Л. Бейко

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна.

**КОНСЕРВУВАННЯ ДИКОРΟΣЛОЇ СИРОВИНИ****L. Beyko****PRESERVING WILD RESOURCES.**

Економічна і політична ситуація у країні не може не відбиватися на різних галузях промисловості, в тому числі і на харчовій. Зниження купівельної спроможності населення призводить до розробки нових видів харчових продуктів, і консервації, в тому числі. З одного боку — ця продукція повинна бути відносно дешевою, з іншого — максимально забезпечувати потреби організму в основних поживних речовинах, зокрема — вітамінах, макро і мікро-елементах.

На думку експертів і учасників ринку, у перспективі ринок солодкої консервації, при відповідних умовах буде рости. Але в економічній ситуації, що склалася, переможцями будуть компанії, які зможуть скоротити витрати і сконцентруватися на тій діяльності, яка забезпечить підприємство стабільністю в умовах кризи. Це в першу чергу реально для обслуговуючих кооперативів, за умови використання інноваційних технологій та нових видів сировини. [ 1]

Плоди дикорослих деревно-чагарникових рослин мають широкий спектр біологічно активних речовин, про що свідчать результати досліджень, проведених вітчизняними та зарубіжними вченими. Плоди містять цукри, каротиноїди, дубильні речовини, антоціани, жирну олію, вітаміни, органічні кислоти та інші біологічно активні речовини.[ 2]Однією з головних умов хорошого функціонування організму людини, відповідно до теорії адекватного харчування яка прийнята в міжнародній практиці, є наявність в раціоні харчування біологічно активних речовин. Зокрема: вітаміни, каротиноїди, поліфенольні сполуки. Продукти рослинного походження — фрукти, ягоди, овочі, а також дикорослі ягоди в нашому раціоні повинні складати 70%, так як вони є основним джерелом перерахованих вище біологічно активних речовин.[ 3]

У цьому відношенні перспективною рослиною для поглибленого вивчення є бузина чорна (*Sambucus nigra* L.) родини жимолостевих (*Caprifoliaceae*).

Бузина чорна - поширена майже по всій Україні, особливо у правобережному і лівобережному Лісостепу, Закарпатті, Прикарпатті, рідше на Поліссі, в Степу, в Криму і в Карпатах. Промислова заготівля можлива у Хмельницькій, Вінницькій, Київській, Черкаській, Кіровоградській, Харківській, Полтавській, Донецькій, Сумській, Тернопільській, Івано-Франківській, Львівській, Чернівецькій і Закарпатській областях. Запаси сировини значні.

Плоди бузини чорної мають характерний солодко-кислий смак і своєрідний аромат. У свіжому вигляді вони не їстівні. Але зібрані в стадії повної стиглості використовуються для технічної переробки (виробництво вин, наливок, лікерів, мусів, киселів, чайно-кавових сурогатів, спирту, начинок для цукерок і пирогів). Згущеним соком підфарбовують червоні вина. Цінність ягід доведена вмістом в них аскорбінової кислоти, (10-49 мг/%), каротину, самбуцину. Наряду з цим є дубильні речовини (0,29-0,34%), тирозин, валерьянова, оцтова і яблучна кислоти. Крім цього, ягоди містять макроелементи (вмг/г) К-41,6, Са-8,0, Mg-4,6, Fe-0,2; мікроелементи (в мкг/г) - Мп - 53,4, Си - 9,2, Zn - 36,2, Со - 0,88, Мо - 0,88, Сг-0,24, Аl-63,36, Se-0,22, Ni-0,96, Sr-2,64, Рb-0,96, В-102,8, І-0,15.[4] Оскільки, промислове використання ягід в складі фруктових — ягідних консервів достатньо не вивчене, нами було проведено ряд біохімічних, фізико - технологічних та органолептичних досліджень для доказу доцільності

використання бузини чорної в якості сировини для консервної промисловості. Цінність даної сировини полягає ще й в тому, що вона може бути використана в якості імпортозаміщення дорогої закордонної сировини, яка використовується в виробництві фруктових консервів.

### **Висновок**

На основі проведених досліджень, нами було розроблено рецептуру фруктової консерви з використанням перетертих ягід бузини та яблучного пюре. Виготовлений дослідний зразок консерви відповідає вимогам нормативної документації та отримав високі бали з органоліптичного дослідження. Також нами було розроблено технологічну схему виготовлення консерви фруктової з бузини чорної та яблучного пюре.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Басюркіна Н.Й. Стратегія економічного розвитку галузей харчової промисловості (на прикладі плодоовочевої консервної промисловості України): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня док. канд. наук: спец. 08.07.01 «економіка промисловості» / Н.Й. Басюркіна. – Одеса, 2006. – 24 с.
2. Губанов, О.О. Тугунова. – М.: АНС, 2003. – 392 с10. Дібрівська Н. В.( Технологія функціональних напівфабрикатів добавок із дикорослих ягід з використанням обробки в змінному електромагнітному полі : Дис... канд. Наук: 05.18.16 – 2009);
3. Дібрівська, Т.В. Крячко // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія: матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., 2006 р., 24-25 травня. – Ч. 1. – Х.: ХДУХТ, 2006. – С. 327-329.
4. Карпенко П.О. Проблемы питания и здоровья. Биологически активные добавки и биопродукты. – К.:Нора-принт, 2000. – С.3-8.